

LES ENTREES

| | |
|--|----------|
| Planche de viande séchée du Chablais, roquette <i>Selection of Chablais dried meats, rocket salad</i> | 16 |
| Œufs brouillés à la truffe d'été façon Réserve <i>Scrambled eggs with summers truffles</i> | 19 |
| Écrevisses vivement saisies, émulsion de maïs au cognac <i>Seared crayfish, sweetcorn and cognac emulsion</i> | 24 |
| Foie gras de canard confit, chutney à la myrtille et brioche grillée <i>Confit of duck foie gras, blueberry chutney and toasted brioche</i> | 22 |
| Croquette coulante au reblochon, pissenlit blanc et œuf poché <i>Melted reblochon croquette, wild chicory and egg</i> | 14 |
| Salade detox de nos montagnes <i>Mountain inspired detox salad</i> | 18 |
| Saumon fumé minute, salade de Charlotte au raifort et œufs de poisson <i>Home-smoked salmon, Charlotte potato salad with horseradish and fish roe</i> | 19 |
| Pizzeta scarmoza truffes d'été et roquette <i>Summer truffled scarmoza pizetta, rocket salad</i> | 25 |
| Carpaccio de joue de bœuf, poireaux crayon et mimosa <i>Ox cheek carpaccio, young leeks and mimosa</i> | 16 |
| Velouté de topinambours, neige de foie gras <i>Cream of Jerusalem artichoke, foie gras snow</i> | 18 |
| Planche de comté affiné 24 mois <i>24 months aged Comté cheese</i> | 16 |
| Les escargots de la Réserve 6 ou 12 <i>Speciality home snails 6 or 12</i> | 13 ou 26 |

SPECIALITES

| | |
|---|----------|
| Mont d'Or, pommes de terre en robe des champs, assiette de charcuterie de nos montagnes <i>Oven baked Mont d'Or cheese with skin on potatoes and delicatessen meat</i> | 29 |
| Véritable fondue Suisse moitié-moitié, Gruyère et Vacherin fribourgeois, pain toasté (Mini 2 pers.) <i>Traditionnel Swiss cheese fondue</i> | 26/pers. |
| Fondue à la truffe d'été, pomme de terre charlotte (Mini 2 pers.) <i>Swiss cheese and summers truffles fondue</i> | 33/pers. |

Tous nos prix sont affichés net en euro service compris

LES PLATS

| | |
|---|----------|
| Poulet fermier patte noire cuit en écorce d'épicéa, légumes d'hiver en beaux morceaux <i>Free range chicken cooked in spruce bark, chunky winter vegetables</i> | 24 |
| Parmentier de queue de bœuf à la mondeuse, jus truffé <i>Oxtail and mondeuse cottage pie, truffled juice</i> | 29 |
| Cœur d'entrecôte, coque d'oignon caramélisé, moelle et poivres rares <i>Ribeye steak, bone marrow and rare pepper</i> | 29 |
| Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, truffes d'été et Beaufort <i>Knife-cut steak tartar, summers truffles and Beaufort cheese</i> | 34 |
| Boudin noir de la Réserve <i>Black puddings home made</i> | 26 |
| Paume de ris de veau à la cannelle, tombée d'épinards <i>Veal sweetbreads with cinnamon, wilted spinach</i> | 36 |
| Poitrine de cochon croustifondante, jus moutardé et polenta crémeuse à la fontaine <i>Crispy-but-melting pork belly, mustard juice and creamy fontaine cheese polenta</i> | 26 |
| Chevreuil frotté au genièvre, compote de chou rouge aux myrtilles, sauce poivrade <i>Juniper-rubbed venison, red cabbage and blueberry compote, hot pepper sauce</i> | 36 |
| Coquillettes façon risotto au jambon blanc, Beaufort et truffes d'été <i>Risotto-style pasta shells with ham, Beaufort cheese and summer truffle</i> | 28 |
| Gigot d'agneau de lait des Pyrénées à l'ail rose, jus court et gratin dauphinois (Mini 2 pers.) <i>Leg of Pyrenees young lamb cooked with pink garlic, juice reduction and gratin dauphinois</i> | 42/pers. |
| Côte de bœuf « maturée » véritable béarnaise et pommes de terre sautées (Mini 2 pers.) <i>Dry aged rib of beef, béarnaise sauce and sauted potatoes</i> | 38/pers. |
| Filet de sandre en croûte de pain et amandes, tombée d'épinards <i>Zander with a bread and almond crust</i> | 26 |
| Saint Jacques coulis de persil, gnocchis et émulsion citronnée <i>Scallop with parsley coulis, gnocchi and lemon emulsion</i> | 32 |

Tous nos prix sont affichés net en euro service compris

LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR 10

FINGER POIRE MARRON 12

Pain de Gênes aux éclats de marron, poire pochée au sirop,
chantilly, sorbet poire

CHEESECAKE MYRTILLES 11

Cheesecake, compotée de myrtilles

BABA EXOTIQUEMENT COCO 12

Baba au rhum « diplomatico », minestrone de fruits exotiques

CLASSIQUE TIRAMISU 11

CARRÉMENT CHOCO-NOISETTE TONKA 12

Biscuit chocolat croustillant, crémeux noisette-Tonka

PROFITEROLES 11

CAFÉ GOURMAND 11